

5

Decorando Tortas

Marta Ballina



do
S
na

Con margaritas



Apliques

Extraer fondant extendido (o cualquier cobertura para tortas en pasta) y cortar los apliques según el molde (en este caso, 8). Con boquilla para cristalerías marcar pequeños semicírculos en el contorno de cada aplique.



Con una boquilla lisa pequeña, calar orificios a lo largo siguiendo las tres curvas del aplique.



Todo el encanto de las flores silvestres, en esta delicada torta con apliques de fondant extendido.

Hojas

Cortarlas en pasta verde con cortante de hojas y marcarlas con marcador de nervaduras. Pegarles por detrás un alambre forrado para hacer el tallo.

Amarar el ramo con flores de campo, margaritas, hojas y lacitos de cinta bebé en blanco y salmón, sujetando todo con cinta de floristería.

Decoración



Preparar una torta de 22 cm de diámetro y 8 cm de alto. Rellenarla y pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Forrarla con fondant extendido teñido de salmón y pegarla sobre una bandeja de 30 cm de diámetro forrada con la misma pasta. Decorar el borde inferior con una guirnalda de glase blanco, haciendo punto cordón. Pegar a la torta los apliques de fondant extendido utilizando clara de huevo.



Decorar con glase blanco en cartucho siguiendo las líneas curvas del aplique. Decorar floritas y hacer pequeñas "X" en la unión de los apliques como si estuvieran unidos unos con otros.

Margaritas



Estirar pasta de goma, cortar la flor con cortante de margarita y abollar los pétalos. Para hacer el centro, modelar una bolita en pasta amarilla, aplanarla y macarla con un cenidor. Insertarla en un alambre forrado con un ganchito en la punta, asegurándola con goma arábiga. Atravesar la flor con el alambre y pegar con goma arábiga.

Floras de campo



Cortar una tira de pasta, hacerle pequeños cortes y enrollarla. Sujetar a un alambre forrado 4 o 5 pétalos y atravesar con el alambre la tira enrollada. Aparte, modelar una bolita, darle forma de cono y abrocar en la base. Poner un cortante de 6 pétalos y abollarlos. Atravesar la flor con el alambre y pegar con goma arábiga. Matizar con colorante comestible diluido con agua y dejar secar.



En el borde inferior -a la altura de la unión de cada aplique- pintar bolitas con colorante verde diluido con agua. Hacer pimpollos con glacé blanco.



Pegar margaritas y decorar su centro con glacé amarillo en cartucho. Formar con papel aluminio el tallo del ramo e insertarlo en la parte superior de la torta.

Para hacer las manchas de la lata, modelar rollos irregulares de mazapán de diferentes colores, aplanarlos e ir pegándolos con clara a los laterales de la torta.



Realizar las inscripciones en la torta con glacé en cartucho.



Modelar dos bolitas, aplanarlas y pegarlas con clara a los costados para sostener la manija. Simular la manija con un alambre forrado con papel aluminio, insertando los extremos en las piezas de los laterales. Pintar con colorante plateado.



Simular la pintura que chorrea desde la parte superior con glacé azul en manga.



Decoración

Lata de pintura: preparar dos tortas redondas de 20 cm de diámetro por 6 cm de alto. Rellenarlas a gusto y pegar una de ellas, con dulce de leche de repostería, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Luego, pegar la otra torta encima de la primera.

Estirar mazapán azul y cortar un círculo de 20 cm. Untar la superficie de la torta con dulce de leche y pegar el círculo. Aparte, estirar mazapán sin teñir y cortar un rectángulo que tenga aproximadamente la altura y el contorno de la torta. Enrollarlo y ubicarlo en forma vertical junto a la torta. Ir desenrollándolo para forrar los laterales.

Modelar un rollo de pasta sin teñir, aplanarlo y pegarlo con clara en la parte superior para formar el cierre de la lata.

Para hacer las manchas de la lata, modelar rollos irregulares de mazapán de diferentes colores, aplanarlos y pegarlos a la torta con clara.

Modelar dos bolitas, aplanarlas y pegarlas con clara a los costados para sostener la manija. Simular ésta con un alambre de floristería forrado con papel aluminio, insertando los extremos en las piezas de los laterales. Pintar estas piezas y el cierre de la lata con colorante comestible plateado.

Simular la pintura que chorrea desde la parte superior con glacé azul en manga.

Realizar las inscripciones con glacé en cartucho. Trasladar a una bandeja redonda

Pincel



Preparar un bizcochuelo y tornearlo las esquinas para darle forma. Pegarlo con dulce de leche sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Forrar la mitad de la torta con mazapán sin teñir y marcarla con un pabillo para imitar las cerdas.

de 60 cm de diámetro forrada con papel afiche blanco u otro a gusto.

Pincel: preparar un bizcochuelo rectangular de 12 cm por 22 cm. Tornear las esquinas superiores para darle la forma adecuada. Pegarlo sobre una base de cartón forrada con papel aluminio que tenga la forma del pincel. Forrar la mitad de la torta con mazapán sin tefir y marcarla con un palillo para imitar las cerdas. Forrar la otra mitad de la torta con mazapán rojo y, para tapar la unión, pegar atravesada una tira de pasta. Marcarla con palillo y pintarla con colorante plateado. Trasladar el pincel a la bandeja.

Modelar el mango con pasta roja y pegarlo con clara. Para que éste tenga brillo, pincelarlo con goma arábica o, en el momento de presentar la torta, con clara de huevo sin batir.

Sobres de entonador: estirar mazapán, cortar rectángulos y recortarles una de las esquinas para simular que están abiertos. Presionar uno de ellos para que quede arrugado y decorarlos con glase en cartucho. Dar brillo con goma arábica. La pintura derramada se imita con glase de diferentes colores.

Realizar un sombrero de pintor con papel de diario e insertar la vela. Realizar una inscripción con glase.



Sobres de entonador Estirar mazapán, cortar rectángulos y recortarles una de las esquinas para simular que están abiertos. Presionar uno de ellos para que quede arrugado y decorarlos con glase en cartucho. Dar brillo con goma arábica. La pintura derramada se imita con glase de diferentes colores.



2 Marcar también las cerdas en la parte inferior del pincel.



3 Forrar la otra mitad de la torta con mazapán rojo y, para tapar la unión, pegar atravesada una tira de pasta. Marcarlo con un palillo.



4 Pintar la tira con colorante plateado. Modelar el mango con pasta roja e insertarlo, pegándolo con clara. Para que tenga brillo, pincelarlo con goma arábica o, en el momento de presentar la torta, con clara de huevo sin batir.



Un panda motorizado

Una torta llena de velocidad, con un oso de mazapán y un auto de budín torneado. Para los niños amantes de los animales y de las carreras.

Decoración

Preparar una torta ovalada de 36 cm en su lado mayor. Pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio y forrarla con mazapán natural o cualquier cobertura para tortas en pasta. Para simular la calle de asfalto, cortar una tira de mazapán gris. Pegarla con clara sobre la torta y matizar a los costados con colorante verde diluido en agua y pincel.

Aparte, preparar una bandeja de 45 cm de diámetro, forrarla con cartulina roja y terminarla con una cinta al tono. Pegar encima la torta con dulce de leche y decorar la unión con glacé verde en manga con boquilla para pasto. Sobre éste, pegar algu-

nas flores blancas de pastillaje cortadas con cortante de cinco pétalos y decorarles el centro con glacé amarillo.

Una vez modelado el auto con el oso, agregar en el baúl paquetes de regalo hechos con cubos de mazapán y decorados con glacé. Pegarlos con dulce de leche sobre la torta y simular pasto con glacé verde en manga. Modelar piedritas y algunos hongos, espolvorear un poco de cacao en polvo para simular tierra y pinchar las velitas.

Basta



1 Preparar un budín grande. Retirar uno de los extremos con un cuchillo y abacarlo en el centro, en la zona del asiento.



2 Tornarlo con un cuchillo hasta redondearlo y pegarlo con dulce de leche, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.



3 Extender mazapán verde (u otra pasta a gusto) y formar el cuerpo. Marcar las diferentes partes del auto con una esteca y hundir ligeramente en la zona de los faros.



4 Hacer el interior, aplanar un rectángulo de pasta anaranjada, pegarlo con clara y marcarlo con esteca. Pegar un conito como cierre del capó. Rodear el interior del auto con un rollo de mazapán amarillo y hacer los faros con dos bolitas abuecadas en el mismo color. Pegarlas con clara.



6 Hacer cada guardabarros con un rollo grueso de mazapán azul aplanado en el centro y pegarlo con clara sobre las ruedas.



7 Pintar los ojos con colorantes diluidos en agua y pincel y hacer los párpados con dos rollitos de mazapán anaranjado. Modelar el paragolpes con un rollito rojo de mazapán y completarlo con otros dos de mazapán amarillo, pegando todo con clara.



1 Oso panda: modelar el cuerpo con un cono de mazapán natural y pegarlo con glacé sobre el asiento. Atravesar el cuerpo con un fideo seco.



2 Hacer la cabeza con una bola de mazapán y abuecar los ojos con un bolillo. Insertarla en el fideo del cuerpo, pegándola con clara. Hacer el volante con mazapán anaranjado y pegarlo sobre el cuerpo.



5 Rellenar los faros con bolitas aplanadas de cualquier pasta sin tréfil. Hacer las ruedas con cuatro esferas aplanadas de mazapán negro y completarlas con bolitas más chicas de mazapán anaranjado y verde. Pegarlas con clara, ligeramente chamfleadas.



6 Con la mano, hacer otro paragolpes en la parte trasera. Para simular la capota esticar mazapán anaranjado, cortar un rectángulo y pegarlo frunciendo con clara en la parte posterior.



7 Hacer los brazos con dos rollos de pasta negra, marcar los dedos y pegar los brazos con clara a los costados del cuerpo y al volante. Alisear el sector de las orejas e insertar dos conitos aplanados. Rellenar los ojos con dos bolitas aplanadas de mazapán negro y hacer el hocico con una bolita de mazapán natural. Marcarlo con esteca y pegarle una naricita negra de mazapán.



8 Modelar un sombrero a partir de una bolita aplanada de mazapán rojo y un conito. Pegarlo con clara sobre la cabeza. Completar los ojos con un puntito de glacé blanco. Cortar la corbata en mazapán violeta y pegarla con clara sobre un rollo de mazapán del mismo color que rodee el cuello.



Parque marino



Ocean



1 Hacer el cuerpo a partir de una bolita de mazapán sin trélar. Alisarla hacia un lado para formar la cola y marcar la parte más gruesa con una esteca para simular la boca. Para la aleta dorsal, modelar un conito en mazapán, aplastarlo y pegarlo con clara.



2 Pegar la orca sobre un telgopor. Hacer las aletas laterales y pectorales con clara. Perforar el sector de los ojos y hacer el orificio superior con un palillo. Elevar la cola con un pedacito de telgopor para que tome forma y atravesar toda la orca con un palillo.



3 Pintar con colorante comestible negro y blanco, dejando libres algunos sectores de la punta para simular la pigmentación. Dejar secar muy bien (por lo menos, 24 horas) y retirar el palillo para que quede un orificio.



Lobos marinos: realizar un conito de mazapán sin teñir. Aplastar la cola y cortarla con una tijera en forma de "V". Pegar con clara dos aletas a los costados y una bolita para la cabeza. Abisecar el sector de los ojos con un palillo y rellenar con glacé negro. Antes de que el mazapán seque, espolvorear con cacao en polvo con ayuda de un pincel seco. Dejar secar.



Entrenadores: modelar el cuerpo a partir de un rollo de mazapán violeta. Doblar un extremo para formar los pies y marcar la división de las piernas con una esteca. Atravesarlo con un palillo para sujetarlo a una base de telgopor. Hacer un rollo para el cuello, una bolita para la cabeza y dos rollos para los brazos. Pegar todo con clara y decorar todos los detalles con glacé.

Armado



Preparar una torta de 36 cm de diámetro y 8 cm de alto. Pegarla con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Untar la torta con dulce de leche y cubrir la parte superior con un círculo de fondant extendido caliente.



Pegar la torta sobre una bandeja resistente. Estirar fondant de 1 cm de espesor y cortar una tira 8 cm de ancho por el contorno de la torta. Enrollarla, ubicarla en el lateral de la torta y comenzar a des enrollar la para pegarla al dulce de leche.



Recortar las plataformas de la pileta, según el Suplemento Moldes, en fondant extendido del mismo color, de 1 cm de espesor. Pegarlos con glacé sobre la torta.



Simular los soportes de la pileta con tiras de fondant y pegarlos en el contorno. Sobre las plataformas, pegar con glacé los lobos marinos y las orcas en la pileta. Simular el agua con mermelada reducida teñida y la espuma con glacé blanco. Insertar un palillo de brochete en la torta y luego colocar la orca (ver dibujo).



Una vez seco el entrenador, retirarlo del palillo de brochete que lo sujetaba a la base de telgopor e insertarlo -asegurándolo con glacé- en el excedente del palillo que mantiene a la orca.

Nota: para la orca que está saltando, atravesar la torta con un palillo de brochete que llegue hasta la bandeja. Es conveniente insertar la orca en el palillo, una vez que la torta se encuentre en un lugar definitivo. Luego, para completar, colocar el entrenador en el excedente del palillo que sostiene a la orca. Recuerde que los palillos deben retirarse antes de entregarle los muñecos a los chicos.



ata-
za-
pa-
do,
odo

osa,
t es-
pe-

ada,
e
lica.
el

illo
ar
le
s.

0



Sueños y emoción

Decoración

Preparar tres tortas redondas de 18, 26 y 38 cm de diámetro, respectivamente. Pegar cada una con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.

Untar cada torta con dulce de leche y forrarlas con fondant extendido. Ubicarlas sobre bandejas forradas con la misma pasta de 22, 32, y 48 cm de diámetro, respectivamente. Insertar en el piso inferior y en el

central un separador hasta que haga tope con las bandejas (ver dibujo).

Decorar la unión de las tortas con las bandejas con una guarda de glacé, haciendo punto cordón.

Cubrir con lazos de cinta y bouquets de flores el interior de los separadores.

Colocar un bouquet en el piso superior y sujetar dos lazos de cinta que caigan hacia los laterales.

Una torta de bodas que pone el acento en los moños de cinta y en las flores.

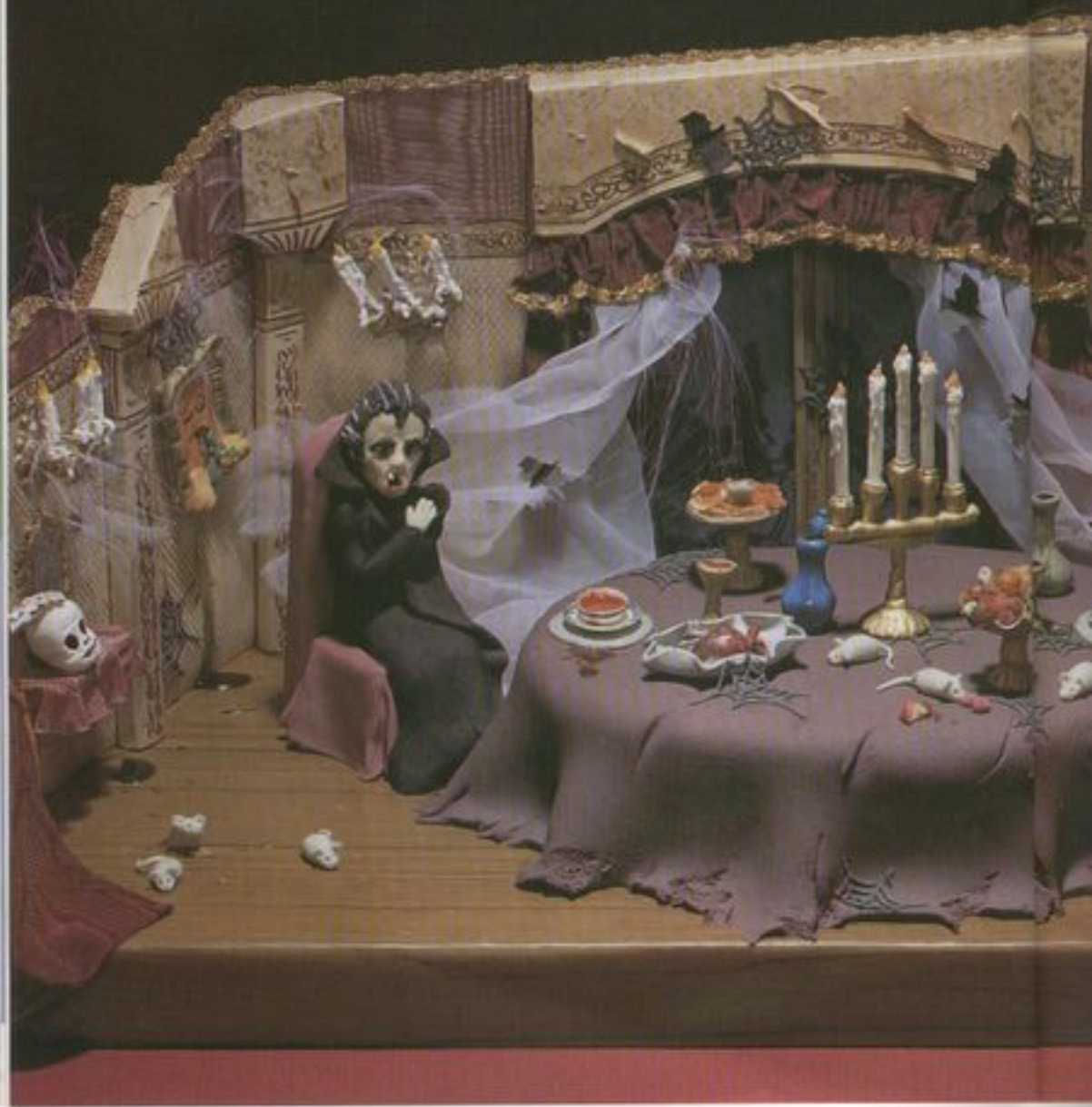


Flores grandes: modelar un conito en pasta de goma blanca y presionar en la parte más ancha. Introducir por la punta un cortante de cáliz de rosa silvestre para darle forma. Atravesar el cáliz con un alambre de floristería, asegurándolo con goma arábica. Cortar 6 pétalos en pasta de goma rosa con la parte de atrás de una boquilla y abollarlos. Pegarlos al cáliz con goma arábica. Con glacé amarillo en cartucho, rellenar el centro de la flor, haciendo pequeños picos para darle textura.



Flores chicas: estirar pasta de goma rosa y cortar las flores con cortante de nonneolvides de 5 pétalos. Abollar. Cortar las hojas en pasta de goma verde, marcarlas con marcador de nervaduras y pegarlas por detrás, con goma arábica, un alambre de floristería.

La casa del t



l terror



Esta escenografía combina modelados comestibles y una escenografía realizada con diversos materiales. ¿La torta? Es la mesa a la cual se han sentado estos temibles personajes.

Importante

Este es un modelo pensado para quienes venden tortas. La idea es que la bandeja sea un escenario hecho con materiales perdurables, para poder ser utilizados más de una vez.

Los elementos comestibles son la mesa –que es la torta– y los personajes de mazapán.

Indicaciones generales

Para pegar cualquier elemento a la base de telgopor (que debe tener un espesor aproximado de 5 cm), usar adhesivo especial para telgopor. No usar cemento de contacto, ya que éste corroe el material.

Una vez que la base esté forrada, las piezas que van sobre ella pueden pegarse con cemento de contacto o pistola encoladora, para que tengan mayor firmeza.



Escenografía

Nota:
Las paredes se cortan en telgopor de 1 cm de espesor (en lo posible, de alta densidad) y el piso, en telgopor de 5 cm de espesor (ver Suplemento Moldes).



1 Forrar las paredes con cartulina beige o un papel grueso con textura o estampados. Pegarlo con adhesivo para telgopor o cola vinílica. Forrar también los lados posteriores para lograr una buena terminación. Atención: calar la ventana antes de forrar la pared del fondo.



4 Para hacer las columnas, cortar en telgopor de 1 cm de espesor tiras de 4 cm de ancho por el alto de la pared. Forrarlas con el mismo papel que las paredes y pintar los detalles con marcadores. Pegarlas con cemento de contacto o pistola encoladora. Preparar y pegar los capiteles de las columnas y el dintel de la ventana.



5 Cubrir las cortinas con la misma tela que se usó para las paredes. Forrar y hacer las terminaciones con pasamanería y cordones dorados. Para la ventana, hacer una cortina con gisa blanca. Pegarlas con cemento de contacto o pistola encoladora. Pegar pasamanería dotada de 1 cm en el contorno de las paredes para lograr una buena terminación.



Ventana: recortar el marco en trigopop de acuerdo con el molde. Pintarlo con témpera o acrílico marrón. Recortar el fondo en cartulina azul y pintar los árboles y los murciélagos con negro. Pegarle el marco y colocar sobre la pared.



2 Forrar la parte superior y el frente de las paredes con una tela gruesa (puede ser de tapicería). Colocarlo bien estirado, pegando con cemento de contacto. En caso de haber utilizado cartulina lisa, pintarla imitando el empapelado y hacer una terminación en la unión con la tela. Utilizar témpera, acrílicos o marcador. Forrar la base con un papel adhesivo que imite la textura de la madera. Pegar la ventana de la pared del fondo.



3 Anclar la estructura del escenario pegando las paredes y la base entre sí con cemento de contacto o pistola encoladora.



6 Para la decoración de casa antigua abandonada, levantar pedacitos de papel de las paredes con un cúter, como si estuvieran descaecados. Desfilcar retazos de gasa blanca para simular las telas de araña y distribuirlos por todo el escenario. Recortar y pegar murciélagos de cartulina negra.



7 Modelar los candelabros de las paredes y los cuadros en porcelana fría o pastillaje y dejarlos secar 24 horas. Pegarlos con cemento de contacto. Recortar el aparador en trigopop, cubrirlo con un pedazo de tela y pegarlo a una de las paredes.



Sillas

Recortar las piezas en telgopor de acuerdo con el molde; el asiento debe tener 5 cm de espesor y el respaldo, 1 cm. Forrar cada pieza por separado, con pasta estirada color borde (fondant extendido o pasta de goma).



Objetos decorativos

Los pequeños elementos que decoran la sala (cuadros, candelabros, etc.) pueden ser modelados con porcelana fría o pastillaje.

Importante: hacer los que se ubican sobre la mesa con pastas comestibles, como pastillaje o mazapán. Así se evitan problemas a la hora de presentarlos. En cualquier caso, deben ser preparados con anticipación.



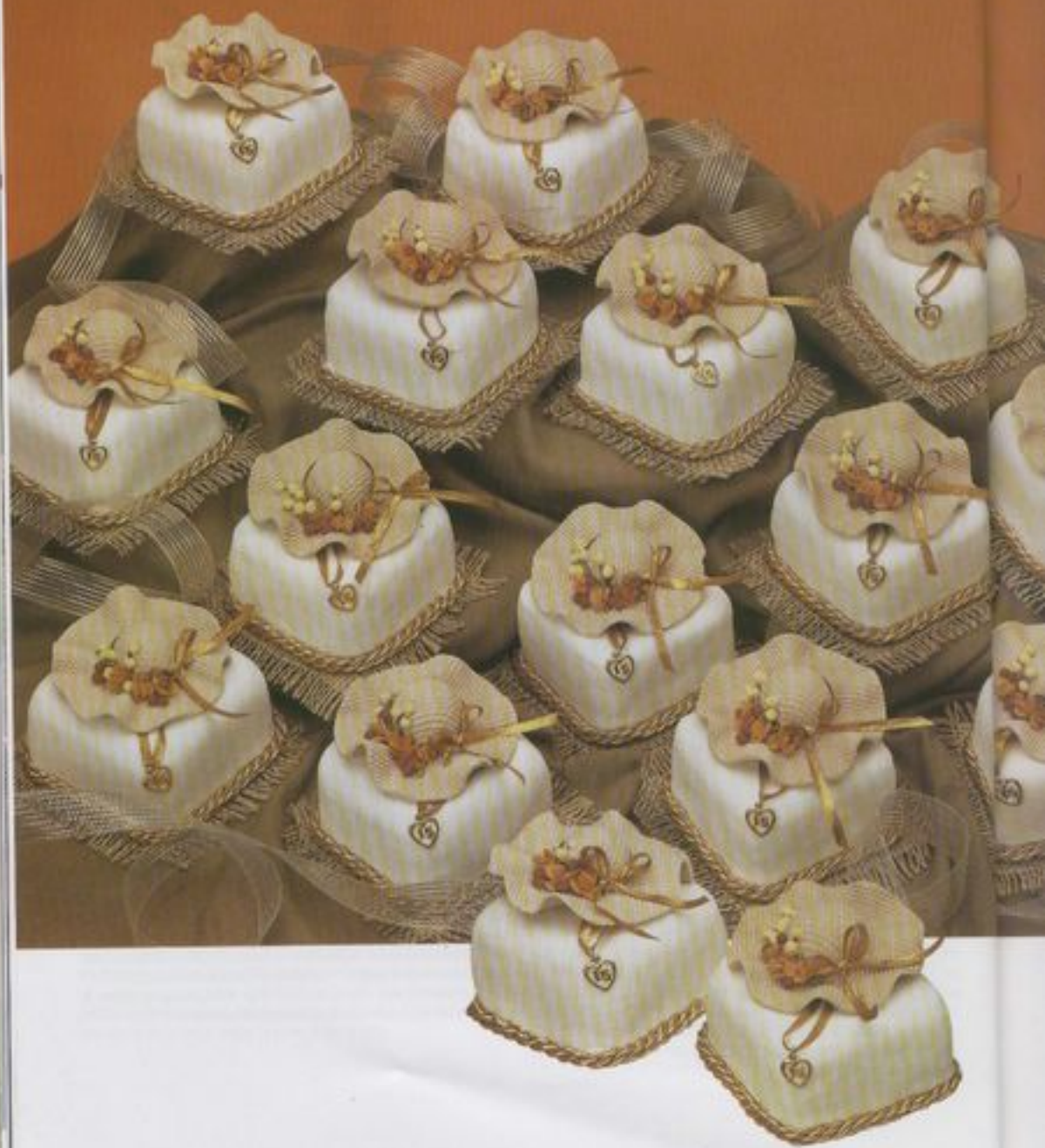
Drácula: modelar el cuerpo con un rollo de mazapán negro. Aplastarlo, ahuecar la base y afinar los bordes, formando los pliegues de la ropa. Pegarlo con glacé, sentado sobre el asiento de la silla. Atravesarlo con un palillo de brochete o un fideo seco. Hacer el cuello con pasta color piel. Modelar la cabeza e insertarla en el palillo asegurándola con glacé. Marcar las arrugas y los orificios de los ojos y de la boca. Pegar la nariz y las orejas.



Modelar un brazo y pegarlo cruzado sobre el pecho. Modelar y pegar la mano. Dejar secar 24 horas y retirar el palillo por arriba (en caso de haber usado un fideo, no debe retirarse). Decorar el pelo y los detalles con glacé en cartucho. Pintar los labios y las orejas con colorantes comestibles.



Estirar pasta y recortar un trapecio para la pechera y un rectángulo para la capa. Pegarlos con clara o con glacé. Después de terminar el muñeco, pegar el respaldo a las sillas con glacé.



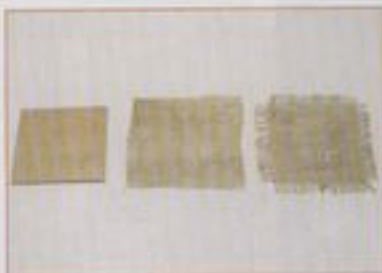
A la moda

Estas minitortas son muy apropiadas para 15 años o festejos femeninos. Los sombreros se pueden realizar en fondant extendido, mazapán o pastillaje.

Decoración

Preparar un bizcochuelo cuadrado de 32 cm de lado, rellenarlo, enfriarlo y cortarlo en 16 cuadrados de 8 cm de lado. Pegar cada minitorta con dulce de leche de repostería, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio del mismo tamaño. Forrar las minitortas con fondant extendido y pegarlas con glacé a las bases de arpillera. Pegar un cordón dorado (de pasamanería) en la unión de la torta con la base. Pasar una cinta dorada por un dije, pegar la cinta a la torta y luego pegar encima el sombrero con glacé.

Rosas



Cortar en cartón duro cuadrados de 10 cm de lado. Sobre cada uno, pegar un cuadrado de arpillera de 12 cm de lado, deshilachado 1 cm en todo su contorno.

Sombrero



1 Amasar fondant extendido con cacao para darle una tonalidad marrón. Estirarlo y pasar un pulso sutil hacia uno y otro lado para texturar la pasta.



2 Cortar círculos con un cortante de 10 cm de diámetro.



3 Hacer una bolita de la misma pasta, humedecerla con clara o con agua y colocar encima el círculo de pasta.



4 Darle forma al ala colocando debajo rollitos de papel aluminio para que seque en esa posición.



5 Colocar en la base de la copa una cinta dorada, pegándola con glase en carrucho. Hacer un moño con la misma cinta y pegarlo con glase.



6 Cortar flecitas de pasta con cortante de nombrados, y doblarlas dos veces por la mitad. Hacer pequeños arcos con bolitas de pasta, humedecidas con clara y pasadas por harina de maíz. Pegarlas con glase.



7 Pegar cada minitorta, con dulce de leche de repostería, sobre una base de cartón forrada con papel aluminio del mismo tamaño. Forrarlas con fondant extendido.



8 Pegar las minitortas con glase a las bases de aspillera. Pegar un cordón dorado en la unión de la torta con la base.



9 Presar una cinta dorada por un dije, pegar la cinta a la torta y luego pegar encima el sombrero con glase.



Para que las figuras se mantengan paradas

Todas las figuras deben **pegarse sobre bases**, que pueden ser confeccionadas en pastillaje o en telgopor untado con glacé.

Para lograr que se mantengan paradas, una forma sencilla es insertando un palillo, pero no la consideramos recomendable porque -si las figuras son realizadas en mazapán y los chicos desean comerlas- el hecho de que dentro de ellas haya un palillo puede ser peligroso. En cambio, existen dos sistemas que sí son recomendables y los explicamos a continuación.

Sistema 1



1 Modelar primero las piernas (en los muñecos que así lo requieran, la paleta) y pegar con glacé a la base.



2 Pincelar con clara (así que, para mayor seguridad, puede usarse un poquito de glacé).



3 Pegar el torso, previamente abrochado en su parte superior para poder insertar luego la cabeza. Dejar secar bien.



4 Pincelar con clara e insertar la cabeza (con sus perforaciones ya realizadas). Dejar secar muy bien el modelo terminado, por lo menos durante todo un día.

Sistema 2

Realizar las piernas apretándolas con un palillo de brochete que exceda en aproximadamente 2 cm la altura del muñeco, saliendo por la cabeza.



1 Modelar las piernas -pegarlas con glacé a la base- y el torso (pincelar con clara la unión); atravesar el palillo de brochete por el torso y una de las piernas.



2 Como cuello, colocar un villón alrededor del palillo, sobre el torso. Pincelar con clara. Modelar la cabeza -pincelar con clara el cuello- e insertar; dejar secar 24 horas.



3 Retirar cuidadosamente el palillo por la parte de arriba.



4 Por último, decorar el pelo con glacé. Las figuras quedarán perfectamente armadas y sin palillos en su interior.

Cabello con pasta pasada por cernidor



1 Pincelar la cabeza con clara de huevo.



2 Presionar pasta haciéndola pasar por un cernidor, formando así los "pelitos".



3 Tomarlos del cernidor utilizando una esteca.



4 Con la esteca ir colocando los pelitos sobre la cabeza.



5 También ayudándose con esteca, presionar entre los "pelitos" para que los mismos se adhieran bien a la cabeza.

Cabello con mazapán estirado



1 Estirar mazapán con un palote, dándole aproximadamente 2 mm de espesor. Cortar un semicírculo.



2 Cubrir con el semicírculo de mazapán el sector del cabello, pincelando previamente con clara de huevo.



3 Marcar la pasta con esteca para simular la textura del pelo.



4 Cortar un semicírculo alargado para imitar el flequillo, pincelar con clara y colocarlo.



5 Marcar con esteca el flequillo.



6 Hacer perforaciones a los lados de la cabeza, humedecer con clara e insertar las colas de pelo previamente modeladas.

Barba, bigotes, patillas y cejas



1 Estirar pasta y cortar tiras con la forma que se ve en la foto.



2 Marcar con esteca pasta imitando la textura de la barba.



3 Pegar con clava al rostro una o varias tiras, a gusto.



4 Con esteca, hacer pequeñas cortes, dándole movimiento a la barba.



5 Para cada mitad del bigote, hacer una bolita, transformarla en una "lagrimita", pegar con clava y marcar con esteca.



6 Patillas: cortarlas en pasta, pegar con clava al rostro y marcar con esteca. Cejas: hacer un nudo de pasta, afinar una punta y pegar con clava. Marcar con esteca.

Cabello con glacé en cartucho



1 Otra forma muy sencilla de decorar el pelo es preparar un cartucho con glacé del color que se le desee dar a la cabellera. Luego, comenzar a trabajar desde el centro de la cabeza, haciendo una línea justo a una. Continuar trabajando del mismo modo, sin dejar espacios libres, hasta completar la superficie del cabello.

Sugerencias

Usos de los modelados

- Los modelados en mazapán tienen muchas posibilidades de uso. Las figuras pequeñas son ideales para

decorar mesas de cumpleaños infantiles, pueden colocarse sobre bases de cartón forradas con papeles decorativos, o sobre altavoces, ga-

lletitas, o rodajas de piñonazo para que cada invitado se las lleve como souvenirs.

Mazapán marrón

- Para lograr un color y sabor más intenso se puede reemplazar el colorante marrón por cacao. Para esto preparar el mazapán con

azúcar impalpable y cuando esté casi a punto agregar cacao en polvo, seguir amasando suavemente para que el color se distribuya en forma pareja. La cantidad de cacao

depende del tono que se le quiera dar a la pasta. Puede amasarse la pasta con cacao en polvo, en lugar de azúcar impalpable.

Recetas

MAZAPAN PARA MODELAR

Ingredientes

- 500 g de mazapán
- 200 g de azúcar impalpable cernida (aproximadamente)

Procedimiento

Amasar el mazapán con el azúcar cernida. (La cantidad de azúcar que se indica es aproximada, ya que puede variar de acuerdo al tipo de mazapán utilizado. Si la pasta queda demasiado blanda, agregar más azúcar; en cambio, si la misma se endurece rápidamente, reducir la cantidad de azúcar). Generalmente, el mazapán virgen toma hasta la mitad de su peso en azúcar impalpable. Esto es: si se usa 1 kg de mazapán se debe unir con 1/2 kg de azúcar impalpable.



Una vez preparado, colocar el mazapán sobre una metada y agregar colorante vegetal comestible. Luego, amasar hasta que el colorante se incorpore totalmente a la

pasta y ésta adquiera una tonalidad uniforme.



Ya amasada y coloreada, la pasta puede conservarse envuelta en bolsitas de polietileno, si es posible al vacío, para evitar que se reseque. Se conserva durante varias semanas, inclusive con el agregado de colorantes, aunque lo mejor es usarla durante los primeros 7 días de preparada, ya que pasado ese lapso pierde elasticidad. De todos modos, la textura del mazapán conservado durante varias semanas puede mejorarse mezclándolo con mazapán recién preparado.

Recuerde que...

- Cuando se modela una figura, las piezas se pueden unir fácilmente humedeciéndolas con clara de huevo sin batir, usando un pincel de cerda blanda.
- Antes de utilizar el mazapán se debe limpiar muy bien la metada y los utensilios a emplear, incluido el lavado de manos con agua y jabón. Si se amasa la pasta sobre una metada con restos

de polvillo e inclusive con las manos un poco transpiradas, se corre el riesgo de que luego la pieza se resquebraje.

- Algunos mazapanes que se adquieren en comercios, acítan mucho las manos apenas comenzado a usarlos, esto quiere decir que son de baja calidad y sólo sirven para rellenar tortas, no para modelar.

MAZAPAN CASERO

Ingredientes

(estimados para preparar 1/2 kg de mazapán)

- Almendras, 250 g
- Azúcar impalpable, 250 g
- Claras de huevo, 2
- Jugo de limón, 2 cdas
- Brandy (o una bebida similar), 2 cdas
- Esencia de almendras u otra a gusto, unas gotas (opcional)
- Azúcar impalpable adicional para el amasado
- Colorantes vegetales comestibles

Procedimiento

Pelar las almendras pasando las por agua hirviendo para quitarles la piel. Dejarlas secar bien (o secarlas en el horno) y luego trillar con procesadora hasta transformarlas en una especie de harina. Colocarlas en un bol junto al azúcar impalpable,

el jugo de limón, el brandy y la esencia. Mezclar bien todos los ingredientes.



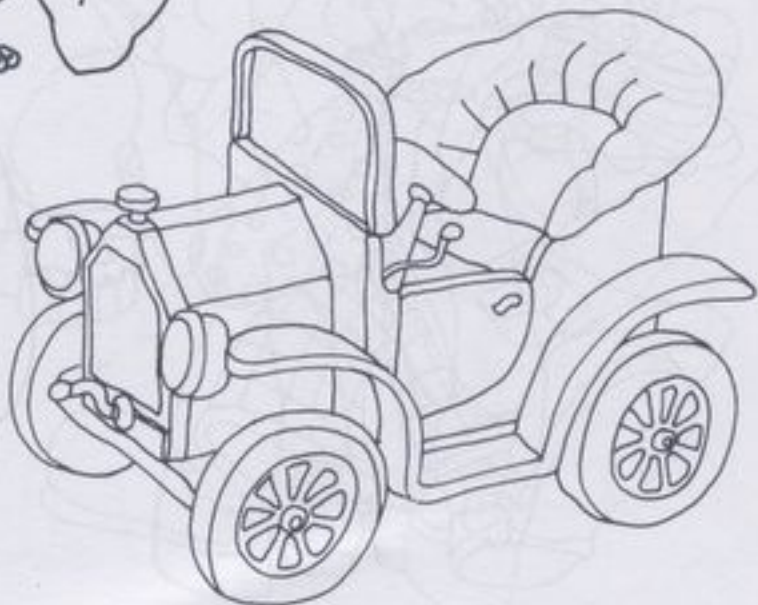
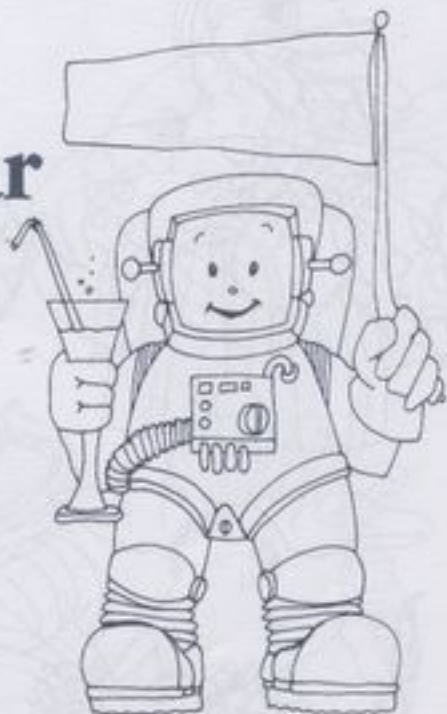
Agregar las claras sin batir, poco a poco, revolviendo para que la pasta tome consistencia y no quede húmeda. Después, espolvorear la mesada con azúcar impalpable y amasar hasta que se torne maleable y suave.



Se le puede agregar colorante y conservar en bolsitas de polietileno cerradas: dura aproximadamente 4 semanas.

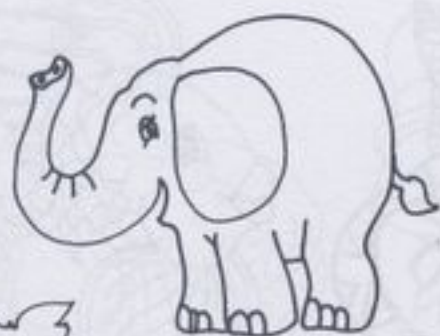


Diseños para calcar















Moldes

La casa del terror

La medida de los moldes de los laterales del escenario corresponde a la mitad del tamaño real del trabajo. Por ello, hacer una fotocopia ampliada al doble antes de usarlos para cortar en telgopor, o realizarlos según las medidas indicadas.



La casa del terror

Asiento de la silla
(tamaño natural)

La medida de los moldes de la base del escenario y la pared del fondo corresponden a la mitad del tamaño real del trabajo. Por ello, hacer una fotocopia ampliada al doble antes de usarlos para cortarlos en telgopor, o realizarlos según las medidas del esquema.

Base o piso del escenario

Unir con A

Unir con B



Parque marino

Plataformas de la piletta
recortar cada una en fondant extendido de 1 cm de espesor

Plataforma inferior

Plataforma superior

Con margaritas

Apliques

Cortar en fondant extendido



Coberturas

Las tortas pueden cubrirse con pastas o también con diferentes preparaciones con-

sistentes, que pueden utilizarse durante la preparación o una vez lista la torta.

También pueden cubrirse con ellas bizcochuelos y budines.

Cobertura de merengue crocante

Ingredientes

- 4 claras
- 200 g de azúcar
- 1 cda colmada de cacao dulce
- 70 g de nueces picadas finas

Procedimiento

Batir las claras con la mitad del azúcar hasta llegar a punto merengue y retirar. Agregar, revolviendo cada vez, el resto del azúcar, el cacao tamizado y las nueces. Esparcir la mezcla sobre una

torta o budín a medio cocinar y llevar nuevamente al horno para terminar la cocción y que la cobertura esté crocante.

Cobertura de nueces y miel

Ingredientes

- 150 g de azúcar rubia
- 50 g de miel
- 50 g de manteca
- 100 g de nueces picadas grandes

Procedimiento

Colocar en un recipiente el azúcar, la miel y la manteca (que debe estar a temperatura ambiente), llevar a fuego suave mezclando con cuchara de madera para que se di-

suelva bien y no queden grumos. Al tomar punto almibar fuerte, incorporar las nueces y retirar. Esparcir la preparación aún caliente sobre la torta.

Cobertura de chocolate y amarettis

Ingredientes

- 150 g de chocolate para taza
- 100 g de manteca
- 100 g de almendras
- 50 cc de licor o coñac
- 100 g de crema de leche
- 150 g de amarettis

Procedimiento

Colocar en un bol el chocolate picado y la manteca, llevar a baño de María a fuego suave, revolviendo continuamente con cuchara de madera hasta que el chocolate se disuelva. Retirar y agregar los amarettis picados, el licor, la crema de leche semibatida y la mitad de

las almendras picadas gruesas. Mezclar bien.

Esparcir la preparación sobre la torta y espolvorear el resto de las almendras.

Nota:

Las almendras pueden reemplazarse por igual cantidad de nueces o avellanas.

Recetas

Baños

Es una preparación semilíquida para cubrir bizcochuelos, tortas y budines quedando una capa suave de distintos sabores.

- En caso de que la torta presente roturas o hendiduras muy evidentes, preparar una mezcla de migas de bizcochuelo o galletitas molidas con dulce y cubrir las imperfecciones con la ayuda de una espátula para que la superficie quede bien lisa. Dejar orear.

- Dejar enfriar bien las tortas antes de bañarlas.

Para realizar el baño, es necesario seguir los siguientes pasos:

- Pegar la torta sobre un cartón, del mismo tamaño que la base de la misma forrado con papel aluminio.

- Pincelarla en su totalidad con mermelada de durazno o damasco aligerada con agua tibia, formando una capa impermeable, para que la torta no absorba el baño.

- Dejar orear unos minutos, apoyar la torta sobre una rejilla y colocar debajo un papel

manteca, para poder recuperar el excedente de baño.

- Volcar abundantemente el baño en el centro de la torta y distribuirlo en forma pareja con una espátula flexible, cubriendo también los laterales. Golpetear la rejilla contra la mesa de trabajo para terminar de emparejar.

- Dejar secar bien el baño antes de trasladar la torta, de ser necesario cortar los excedentes con un cuchillo humedecido en agua.

Baño de chocolate

Ingredientes

- 200 g de chocolate para taza picado
- 1 cda de manteca
- 3 o 4 cda de leche

Procedimiento

Disolver el chocolate a baño de María, agregar a medida que se mezcla con cuchara de madera, la leche y por último la manteca. Retirar, dejar entibiar y bañar la torta.

Notas:

- Se puede reemplazar la leche por 80 g de crema de leche.
- Reemplazar la mitad de chocolate por fondant y disolverlos juntos.

Baño de miel

Ingredientes

- 150 g de azúcar rubia
- 100 g de manteca
- 150 g de miel
- 100 cc de leche
- 50 g de chocolate blanco picado

Procedimiento

Disolver el chocolate con la leche a baño de María, sin que hierva el agua. Incorporar el resto de los ingredientes, revolviendo continuamente con cuchara de

madera hasta lograr la consistencia deseada. Retirar, y seguir revolviendo hasta que se entibie. Tapar con papel film, hasta el momento de utilizar.

Baño de fondant de leche

Ingredientes

- 1/2 taza de leche
- 500 g de azúcar impalpable cernida
- 1 cda de jugo de limón

Procedimiento

Hervir y dejar enfriar la leche, colocarla en un bol y agregarle 3 cucharadas de azúcar impalpable. Revolver hasta que desaparezcan los grumos. Seguir incorporando el azúcar, en pequeñas

cantidades, verificando que se disuelva bien antes de agregar la siguiente cantidad, revolver hasta que la mezcla tome una consistencia similar a una crema espesa.

Agregar el jugo de limón y, siempre revolviendo en forma circular, agregar un poco más de azúcar hasta que la mezcla esté consistente. Para probar el punto, se puede tomar una pequeña porción de fondant con

la punta de una espátula y untar el costado de la torta; si éste corre demasiado rápido es que está muy flojo y hay que agregarle más azúcar. Si por el contrario queda firme y no corre hay que agregarle más leche o jugo de limón.

Este baño no se seca por completo, pero a las 3 horas aproximadamente, se formará una capa lo suficientemente blanda como para poder decorar sobre él.

Baño de limón

Ingredientes

- 250 g de azúcar impalpable
- 50 cc de agua caliente
- 2 cdas de jugo de limón
- 1 cda de ralladura fina de limón

Procedimiento

Mezclar en un bol todos los ingredientes, se le puede agregar más azúcar impalpable para darle más consistencia. Bañar la torta.

Nota:

Esta receta se puede utilizar como azucarado, para bañar masas, reduciendo la cantidad de azúcar.

Salsas

Preparación líquida o semi líquida, fría o caliente según su

utilización que sirve para acompañar o embeber tortas,

budines y postres o servir con helados y frutas.

Salsa de vainilla

Ingredientes

- 400 g de crema de leche
- 1 cda colmada de esencia de vainilla
- 150 g de azúcar impalpable
- 100 g de manteca
- 50 cc de leche

Procedimiento

Semibatir a medio punto la crema con la esencia y el azúcar tamizada. Colocar en un bol, tapar y dejar enfriar. Aparte, batir la manteca (que debe estar blanda) con la leche

tibia obtener una crema suave. Incorporar suavemente esta preparación a la anterior hasta formar una crema consistente. Se pueden agregar frutas secas tostadas o frutas frescas.

Salsa de chocolate y frutillas

Ingredientes

- 100 g de chocolate para taza
- 150 g de frutillas
- 250 cc de leche
- 1 cda de fécula de maíz
- Azúcar impalpable, cantidad necesaria

Procedimiento

Picar o procesar las frutillas. Colocar en un bol la leche, incorporar la fécula y el chocolate picado. Cuando se disuelva agregar las frutillas. Si se desea una salsa más es-

pesa agregar azúcar impalpable, hasta lograr la consistencia deseada.

Salsa de chocolate blanco

Ingredientes

- 300 g de chocolate blanco
- 200 g de crema de leche
- 1 o 2 cdas de leche

Procedimiento

Colocar el chocolate cortado en trozos en un recipiente a baño de María hasta que se di-

suelva. Retirar del fuego, agregar la crema sin batir, alternando con la leche tibia hasta obtener la densidad deseada sin retirar del recipiente con agua caliente para mantener tibio el chocolate. Revolver hasta enfriar y de ser necesario agregar más crema o leche.

Notas:

- Es ideal para acompañar flanes, helados, budines y frutas.
- Se puede perfumar con esencia o licor a gusto.

Salsa de duraznos

Ingredientes

- 6 duraznos grandes maduros
- 300 g de azúcar
- 100 cc de agua
- 1 cda de jugo de limón
- 50 g de mermelada de duraznos

Procedimiento

Pasar los duraznos por agua hirviendo, pelarlos y quitarles el carozo. Mezclar el azúcar con el agua y preparar un almíbar a punto hilo fuerte.

Licuar o procesar la fruta, agregar la mermelada y el almíbar y volver a licuar. Retirar y añadir el jugo de limón.

Salsa de naranja

Ingredientes

- 150 g de queso crema
- 100 g de crema de leche
- 50 g de azúcar impalpable
- 1 cda de ralladura de naranja
- 2 cdas de licor de naranja
- 150 cc de jugo de naranja

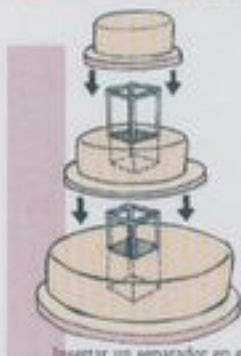
Procedimiento

Batir el queso crema junto con el azúcar impalpable, la ralladura, el jugo y el licor. Incorporar la crema de leche y batir unos minutos más. Conservar en heladera hasta el momento de utilizar.

Notas:

- Esta salsa es ideal para acompañar postres, helados y frutas.
- El queso crema puede reemplazarse por igual cantidad de crema de leche.

Colocación de los separadores



Insertar un separador en el piso inferior y otro en el piso central hasta que hagan tope con sus respectivas bandejas.

Decoración



1 Estirar fondant extendido y cortar los óvalos con cortante ovalado. Pegarlos con clara a los laterales de las tortas (4 por piso).



2 Modelar rollitos en pasta sin teñir y marcarlos con una pinza. Pegar con clara los rollitos pinzados alrededor de los óvalos para darles una mejor terminación.



3 Insertar las flores grandes en cada óvalo.



4 Pegar más flores, formando un diseño armónico. Pegar algunas hojas y pintar otras sobre la pasta con colorante comestible verde y pincel fino.



5 Decorar el espacio libre entre cada óvalo con hilos de glase blanco en cartucho.



6 Dibujo de los hilos, decorar pequeñas ondas siguiendo el dibujo anterior.



7 Sobre los primeros trazos, decorar ataques utilizando el mismo glase.



Otra opción es, siguiendo el mismo procedimiento, realizar la misma torta pero sólo con dos pisos.

Mesa

La mesa es una torta ovalada con medidas aproximadas de 20 por 26 cm. Rellenar, endriar y pegar sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Untar la superficie con dulce de leche pastoso. Estirar pasta, recortarla con un cúter de forma irregular y colocarla sobre la mesa a modo de mantel. Acomodar, formando pliegues con los dedos y marcar arrugas con un palillo. Decorar telas de ataña con glacé en cartucho y distribuir los utensilios y los demás detalles sobre la mesa. Para simular las bebidas y las sustancias pegajosas que corre por las paredes, usar mermelada teñida con colorantes comestibles.



Frankenstein: modelar las piernas con un rollito de mazapán, doblarlo y pegarlo en el asiento con glacé. Modelar el cuerpo, abuscar y hacer un corte simulando la abertura del saco. Pegarlo y atravesarlo con un palillo de brochete (o un fideo seco). Modelar y pegar la cabeza. Hacer los detalles. Estirar pasta, recortar el cuello del saco y pegarlo. Hacer dos rollitos de pasta verde y pegarlos entre los zapatos y los extremos de los pantalones. Dejar secar por 24 horas y reticar el palillo. Modelar y pegar los brazos. Decorar el pelo, los ojos, las cejas, la cicatriz y la camisa con glacé en cartucho. Pegar el respaldo de la silla con glacé.



Caballero medieval: modelar las piernas con dos rollitos de pasta y cubritlas con un recorte. Modelar y pegar el torso. Atravesarlo con un palillo de brochete (o un fideo seco). Modelar la cabeza. Marcar los orificios de los ojos, la línea del casco y la textura de la armadura con un palillo. Modelar y pegar uno de los brazos. Modelar el otro brazo y dejarlo suelto. Dejar secar, reticar el palillo y pintar el muñeco con colorante comestible plateado.

Primeras enseñanzas

Paso a paso todos los secretos de los modelados en mazapán: decoración de caritas, cómo realizar las manos, figuras de pie, distintos tipos de cabello, de qué manera colocar la cabeza y hasta cómo imitar una barba.

Cómo modelar y decorar las caras



1 Para modelar la cara de los muñecos, comenzar haciendo una bolita.



2 Presionar suavemente con el dedo índice en el centro, diferenciando de ese modo la frente de las mejillas.



3 Realizar dos orificios en el sector de los ojos.



4 Rellenar los ojos con glacé en cartucho.



5 Otra posibilidad es realizar orificios, pero rellenarlos con un conito de mazapán y aplamarlo con estaca.



6 En ambos casos (fotos 4 y 5) el paso siguiente es pintar un puntito con colorante comestible blanco.



7 Para hacer la nariz, simplemente pintar una ondlita muy suave con colorante y pincel, o pegar con clara una bolita de pasta, según el modelo elegido.



8 Decorar las cejas y la boca con glacé en cartucho.



9 Otra opción es pintarlos con colorantes vegetales comestibles diluidos en agua. Del mismo modo se tonalizan las mejillas.

Cabello con pasta pasada por cernidor



1 Pincelar la cabeza con clara de huevo.



2 Presionar pasta haciéndola pasar por un cernidor, formando así los "pelitos".



3 Tomarlos del cernidor utilizando una esteca.



4 Con la esteca ir colocando los pelitos sobre la cabeza.



5 También ayudándose con esteca, presionar entre los "pelitos" para que los mismos se adhieran bien a la cabeza.

Cabello con mazapán estirado



1 Estirar mazapán con un palote, dándole aproximadamente 2 mm de espesor. Cortar un semicírculo.



2 Cubrir con el semicírculo de mazapán el sector del cabello, pincelando previamente con clara de huevo.



3 Marcar la pasta con esteca para simular la textura del pelo.



4 Cortar un semicírculo alargado para imitar el flequillo, pincelar con clara y colocarlo.



5 Marcar con esteca el flequillo.



6 Hacer perforaciones a los lados de la cabeza, humedecer con clara e insertar las colas de pelo previamente modeladas.



Esquema para el montaje de las sillas



1

Forrar el telgopor con pasta estrada.



2

Dejar el respaldo para pegarlo una vez que el muñeco esté seco.

